

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбинов Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.09.2024 14:50:05
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Технологический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Технология производства,
переработки и
стандартизации с.-х.
продукции

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
дисциплины (модуля)**

**Б1.В.04 Системы менеджмента качества продукции животноводства
Направление подготовки
36.04.02 Зоотехния**

**Направленность (профиль)
Пищевая безопасность, производство и переработка животноводческой
продукции
магистр**

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра
Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии технологического
факультета

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.

2. Оценочные материалы являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).

3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).

4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:

- оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).

- оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;

- оценочные средства, применяемые для текущего контроля;

5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), практики в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины (модуля), персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных материалов

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1		2	3	4	5
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-5	Способен анализировать производственную деятельность и подготавливать отчеты	ИД-1 _{ПКС-5} Знать: показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь ИД-2 _{ПКС-5} Уметь: анализировать производственную деятельность по животноводству ИД-3 _{ПКС-5} Владеть: навыками подготовки отчетов по производственной деятельности	Знать: показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь	Уметь: анализировать производственную деятельность по животноводству	Владеть: навыками подготовки отчетов по производственной деятельности

**2. РЕЕСТР
элементов оценочных материалов по дисциплине (модулю)**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Перечень вопросов к зачету с оценкой
	Критерии оценки к зачету с оценкой
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов (ВАРО)	Не предусмотрено учебным планом
3. Средства для текущего контроля	Темы докладов / конспектов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Индивидуальные задания для решения ситуационных задач
	Критерии оценивания
	Шкала оценивания
	Темы заданий для работы в малых группах
Критерии оценивания	
Шкала оценивания	

3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-5 Способен анализировать производственную деятельность и подготавливать отчеты	ИД-1 _{ПКС-5} ИД-2 _{ПКС-5} ИД-3 _{ПКС-5}	Полнота знаний	Знать: профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК (ISO 22000:2005), производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства, отчетность	не знает и не понимает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь	плохо знает и понимает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь	знает и понимает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь, однако допускает некоторые неточности	в полной мере знает и понимает показатели эффективности работы отрасли и их взаимосвязь	Перечень вопросов к зачету с оценкой Индивидуальные задания для решения ситуационных задач Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов Темы докладов / конспектов Темы заданий для работы в малых группах
		Наличие умений	Уметь: осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, основанной на требованиях ISO 22000:2005, анализировать производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства и подготавливать отчеты	не умеет анализировать производственную деятельность по животноводству	умеет анализировать производственную деятельность по животноводству, однако не может подготовить отчеты	умеет анализировать производственную деятельность по животноводству, но допускает ошибки	умеет анализировать производственную деятельность по животноводству В полной мере	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть: навыками осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативно-правовыми актами в сфере АПК, основанной на требованиях ISO 22000:2005,	не владеет навыками подготовки отчетов по производственной	владеет некоторыми навыками подготовки отчетов по	Владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности но не	владеет навыками подготовки отчетов по производственной деятельности	

			анализировать производственную деятельность в рамках системы менеджмента качества продукции животноводства и подготавливать отчеты	деятельности	производственной деятельности	в полной мере навыками		
--	--	--	--	--------------	-------------------------------	------------------------	--	--

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

4.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

4.1.1. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: Б1.В.04 Системы менеджмента качества продукции животноводства	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	Зачет с оценкой
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Требования к документации в области системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ПКС-5).
2. Политика в области безопасности (ПКС-5).
3. Руководство по качеству и безопасности (ПКС-5).
4. Документированные процедуры (ПКС-5).
5. Рабочие инструкции, НТД, записи (ПКС-5).
6. Специализированные документы системы ХАССП. Управление документацией. Управление записями (ПКС-5).
7. Ответственность руководства. Обязательства руководства (ПКС-5).
8. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции (ПКС-5).
9. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Ответственность и полномочия. Руководитель группы по безопасности пищевой продукции (ПКС-5).
10. Обмен информацией. Внешний обмен информацией. Внутренний обмен информацией (ПКС-5).
11. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них (ПКС-5).
12. Анализ со стороны руководства. Входные данные для анализа со стороны руководства. Выходные данные анализа со стороны руководства (ПКС-5).
13. Управление ресурсами. Обеспечение ресурсами. Человеческие ресурсы. Компетентность, осведомленность и обучение. Документы по обучению (ПКС-5).
14. Конкретные требования к компетентности и обучению. Инфраструктура. Производственная среда. Здания и помещения. Оборудование (ПКС-5).
15. Планирование и производство безопасной продукции. Программы обязательных предварительных мероприятий (ПКС-5).
16. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей (ПКС-5).
17. Группа по безопасности пищевой продукции (ПКС-5).
18. Характеристики продукции. Сырьевые материалы, ингредиенты и материалы входящие в контакт с пищевой продукцией. Характеристики конечной продукции. Предусмотренное применение (ПКС-5).
19. Технологические схемы, этапы процессов и мероприятия по управлению. Технологические схемы. Описание стадий процесса и мероприятий по управлению (ПКС-5).
20. Анализ опасностей. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней (ПКС-5).
21. Выбор и оценка мероприятий по управлению (ПКС-5).

22. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий (ПКС-5).
23. Разработка плана ХАССП. Типовые планы ХАССП (ПКС-5).
24. Идентификация критических контрольных точек (ПКС-5).
25. Определение критических пределов для критических точек управления (ПКС-5).
26. Система мониторинга в критических контрольных точках (ПКС-5).
27. Действия, предпринимаемые в случае, когда результаты мониторинга указывают на превышение критических пределов (ПКС-5).
28. Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана по ХАССП. Планирование верификации (ПКС-5).
29. Система прослеживания. Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия (ПКС-5).
30. Обращение с потенциально опасной продукцией. Оценка продукции для ее выпуска. Ликвидация несоответствующей продукции. Изъятие (ПКС-5).
31. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Валидация комбинаций мероприятий по контролю (ПКС-5).
32. Управление мониторингом и измерениями. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Внутренний аудит (ПКС-5).
33. Оценка результатов отдельных верификационных проверок. Анализ результатов верификационной деятельности (ПКС-5).
34. Улучшение. Непрерывное улучшение. Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ПКС-5).

Критерии оценки к зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой. Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. Оценочные материалы для организации текущего контроля успеваемости обучающихся

Форма, система оценивания, порядок проведения и организация текущего контроля успеваемости обучающихся устанавливаются Положением об организации текущего контроля успеваемости обучающихся.

Темы докладов / конспектов

1. Комиссия Кодекс Алиментариус (Codex Alimentarius Commission FAO/WHO);
2. Глобальная Инициатива по пищевой безопасности (CIES/Global Food Initiative);
3. Всемирная организация по безопасности пищевых продуктов (World Food Safety Organization - WFSO);
4. Взаимосвязь между ГОСТ Р ИСО 22000-2007 и ГОСТ Р ИСО 9001-2015;

5. Взаимосвязь между принципами ХАССП и ГОСТ Р ИСО 22000-2007;
6. Стандарт GMP (Good Manufacturing Practice, Надлежащая производственная практика);
7. Стандарт GHP (Good Hygiene Practice, Надлежащая гигиеническая практика);
8. Всемирная торговая организация (ВТО);
9. История развития системы ХАССП;
10. Анализ системы ХАССП на предприятиях молочной (мясной) отрасли.

Критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продemonстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
71-85 балла «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продemonстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продemonстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 балла «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продemonстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25– 30%).</p> <p>Продemonстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связок между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25– 30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>

<p>0-55 баллов «неудовлетворительно»</p>	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени. Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов. Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны. Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины. Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции. Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны. Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу). Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>
--	---

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Раздел 1. Требования к документации

1. Дайте определение термину «безопасность пищевой продукции»;
2. Дайте определение термину «цепочка создания пищевой продукции»;
3. В чем отличие термина «опасность» и «риск»;
4. В чем заключается отличие «коррекции» от «корректирующего действия»
5. Дайте определение термину «верификация».
6. Что такое критическая контрольная точка (critical control point)?
7. Что такое конечная продукция (end product)?
8. Какие организации участвовали в разработке международного стандарта системы менеджмента безопасности пищевой продукции ИСО 22000?
9. Перечислите 8 основных принципов стандарта серии ИСО 9000, которые справедливы для стандарта ИСО 22000;
10. Перечислите 7 принципов ХАССП;
11. Какие организации участвуют в создании цепочки пищевой продукции?
12. Что означает GMP и GHP?
13. Опишите трехуровневую систему документации системы менеджмента безопасности;
14. Что является основным документом при разработке и внедрению системы менеджмента безопасности;
15. Какие элементы содержат документированные процедуры?
16. Перечислите, какие документы относятся к внешней документации на предприятии;
17. Перечислите, какие документы относятся к внутренней документации на предприятии;
18. От каких факторов будет зависеть длительность хранения записей?

Раздел 2. Ответственность руководства.

1. Что такое политика в области безопасности?
2. Что должны гарантировать высшее руководство?
3. Планирование – это?
4. Что в себя включает методика планирования?
5. Кем согласовываются должностные инструкции?
6. Какие полномочия должны быть предоставлены руководителю?
7. Что входит в мероприятия по обмену информацией?
8. Что такое обмен информацией?
9. Какие источники внешней информации существуют? Перечислите способы получения информации.
10. Для чего служит внутренний обмен информацией?
11. Какие входные данные включает в себя информация?
12. Перечислите сведения, которые включены в результат анализа со стороны руководства?
13. Цель планирования системы менеджмента безопасности на предприятии?
14. Обязанности руководителя группы по безопасности пищевой продукции;
15. Цель анализа со стороны руководства?
16. Какую информацию должны включать данные для анализа?
17. Как часто должен проводиться анализ системы менеджмента?

Раздел 3. Управление ресурсами.

1. Что подразумевается под понятием «ресурсы предприятия»?

2. Какими ресурсами должна быть обеспечена организация?
3. Что понимается под термином «инфраструктура»?
4. Что такое мониторинг?
5. Какие документы оформляются при обучении персонала на предприятии?
6. Какие цели несет обучение работников на предприятии?
7. По каким направлениям необходимо провести обучение при внедрении системы менеджмента качества?
8. Требования, предъявляемые к зданиям и помещениям, в которых ведется производство пищевой продукции
9. Требования, предъявляемые к оборудованию используемому на производстве
10. Требования, предъявляемые к обслуживанию оборудования используемому на производстве.
11. Какие требования предъявляются к расстановке технологического оборудования на предприятии?
12. Что включают в себя требования по охране окружающей среды, на которой располагается производство?
13. В чем заключается процесс управления инфраструктурой?
14. Какие виды обучения включает в себя система обучения персонала?
15. Чем отличается первичное обучение от периодического?
16. В каких случаях проводят экстренное обучение, какие направления при этом рассматриваются?
17. Что входит в понятие «требование потребителей»?
18. Что такое «программа обязательных предварительных мероприятий»?
19. Чем может управлять организация, внедрив программы обязательных предварительных мероприятий?
20. Дайте определение государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам?
21. Приведите примеры государственных санитарно-эпидемиологических правил и норм, используемых для пищевого производства;
22. Что используется в качестве обязательных предварительных мероприятий за рубежом?
23. Какое взаимоотношение существует между системой ХАССП и GMP+GHP?
24. Какие факторы учитывают при выборе устанавливаемой программы обязательных предварительных мероприятий на предприятии?
25. Какие виды проверок существуют при внедрении программы обязательных предварительных мероприятий на предприятии?
26. Что такое план ХАССП?
27. Назовите этапы разработки и функционирования системы ХАССП;
28. Как формируется группа по безопасности пищевой продукции на предприятии?
29. Перечислите данные используемые для систематизации информации при описании продукции?
30. Что понимается под понятием «уязвимая» часть населения?
31. Что включают технологические схемы для категорий продукции или процессов, на которые распространяется система менеджмента безопасности пищевой продукции?
32. Как проводится верификация технологических схем?
33. Что понимается под анализом опасностей?
34. По каким критериям проводится анализ источников возможных опасностей?
35. Что такое оценка опасностей и как этот процесс проводится?
36. Какие действия включают в себя мероприятия по управлению опасностями?
37. Как проводится идентификация критических контрольных точек (ККТ)?
38. Что такое «дерево принятий решений» ККТ?
39. Что такое критические пределы ККТ?
40. Как проводится мониторинг ККТ?
41. Какие меры должны быть предприняты при выявлении опасной продукции на предприятии?

Раздел 4. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

1. Что такое валидация и для чего она проводится на предприятии?
2. Какие пункты включает протокол валидации?
3. Что такое поверка средств измерений и кто ее проводит?
4. Что такое калибровка средств измерений?
5. Дайте определение термину «аудит»;
6. Какие цели несет проведение аудита на предприятии?

7. Какие виды аудита бывают?
8. Перечислите документы-вопросники, которые используют при аудите на предприятии;
9. Виды аудитов?
10. Чем отличается значительное несоответствие от малозначительного?
11. Что является целью постоянного улучшения?
12. Какие мероприятия могут предприниматься по улучшению?
13. Опишите процесс актуализации системы менеджмента безопасности.

Критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Индивидуальные задания для решения ситуационных задач

Задача 1. Составить план ХАССП для производства колбасы вареной высшего сорта «Докторская» в полиамидной оболочке.

Задача 2. Составить план ХАССП для производства кефира.

Задача 3. Составить план ХАССП для производства форели, изготовленной из охлажденной рыбы.

Задача 4. Составить план ХАССП для производства батона нарезного.

Задача 5. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для колбасок куриных, выработанных по ГОСТ 33357-2015 Колбасы варено-копченые из мяса птицы. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции".

Задача 6. Заполните протокол испытаний аккредитованной испытательной лаборатории для консервов «Сельдь тихоокеанская натуральная», выработанных по ГОСТ 7452-2014 Консервы из рыбы натуральные. Технические условия. Основные требования по безопасности представлены в ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза О безопасности рыбы и рыбной продукции.

Критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Темы заданий для работы в малых группах

1. Требования к документации
2. Политика в области безопасности. Руководство по качеству и безопасности
3. Документированные процедуры. Рабочие инструкции, НТД, записи Специализированные документы системы ХАССП
4. Управление документацией. Управление записями
5. Обязательства руководства. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции
6. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции
7. Внешний и внутренний обмен информацией
8. Входные данные для анализа со стороны руководства. Выходные данные анализа со стороны руководства.
9. Человеческие ресурсы
10. Инфраструктура. Производственная среда. Здания и помещения. Оборудование
11. Планирование безопасной продукции
12. Производство безопасной продукции
13. Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней (план ХАССП)
14. Управление несоответствиями. Коррекция. Корректирующие действия. Обращение с потенциально опасной продукцией
15. Валидация комбинаций мероприятий по контролю. Управление мониторингом и измерениями. Верификация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
16. Улучшение. Непрерывное улучшение. Актуализация системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Критерии оценивания:

- правильность выполнения задания на практическую/лабораторную работу в соответствии с вариантом;
- степень усвоения теоретического материала по теме практической /лабораторной работы;
- способность продемонстрировать преподавателю навыки работы в инструментальной программной среде, а также применить их к решению типовых задач, отличных от варианта задания;
- качество подготовки отчета по практической / лабораторной работе;
- правильность и полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы

Шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы.

71-85 баллов «хорошо»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнены все задания практической (лабораторной) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся не выполнил или выполнил неправильно задания практической (лабораторной) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.